Thermomat®

- Schonend garen und warm halten. Niedertemperatur-Garen
- Funktionen sind ‘Kerntemperatur’, ‘Zeitgesteuert’ oder ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’
- Ausführungen mit 2 oder 3 Schubladen oder mit Tür

Original-Betriebsanleitung

Ausgabe: 2012-01-23

Rieber

Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung 3
2 Wichtige Hinweise 3
2.1 Gebrauch der Anleitung 3
2.2 Darstellungskonventionen im Text 4
2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise 4
3 Gerätebeschreibung 5
3.1 Benennung 5
3.2 Bedieneinheit 6
3.3 Technische Daten 7
3.4 Zubehör 7
4 Verwendungszweck 8
5 Allgemeine Sicherheitshinweise 8
5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen 8
5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten 8
5.3 Pflichten des Betreibers 10
5.4 Qualifikation des Personals 10
5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen 11
5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 11
5.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften 12
5.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall 12
***6* Vor dem ersten Benutzen 13**
6.1 Transport 13
6.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme 13
7 Gebrauch 15
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 15
7.2 Hinweise zum Gebrauch 16
7.3 Hinweise zur Kurzanleitung am Gerät und erste Arbeitsschritte 17
7.4 Funktion ‘Kerntemperatur’ einstellen und starten 18
7.5 Funktion ‘zeitgesteuert’ einstellen und starten 19
7.6 Funktion ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’ einstellen und starten 20
8 Reinigung, Wartung und Pflege 21
8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 21
8.2 Schubladen entnehmen und reinigen 22
8.3 Seitenführungselemente entnehmen und reinigen 23
8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen 23
8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen 23
8.6 Dichtung reinigen 24
8.7 Gerät desinfizieren 24
8.8 Gerät lagern 24
9 Betriebsstörungen/Service 25
10 Haftung und Gewährleistung 27
11 EG-Konformitätserklärung 27
12 Adresse des Herstellers 28

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-05-06	Erstausgabe
2011-08-17	Abweichung von Regeltemperatur, Temperatur bis 200 °C
2012-01-23	Anschluss Kerntemperaturfühler, Kennzeichnung, Bilder

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.

WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- ► Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- ► Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein Defizit vorliegen, teilen Sie
uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

Hier ist Platz für Ihre Notizen:

2.2 Darstellungskonventionen im Text

. . . **Hervorhebung** . . . , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll.

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

▌Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.

Siehe '. . . ' ,Querverweis wird so dargestellt.

Hinweise

ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.

Anwendertipp

► Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können Sie verhindern, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine 'Allgemeine Gefahr'.

GEFAHR!

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod**.**

WARNUNG!

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.

VORSICHT!

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

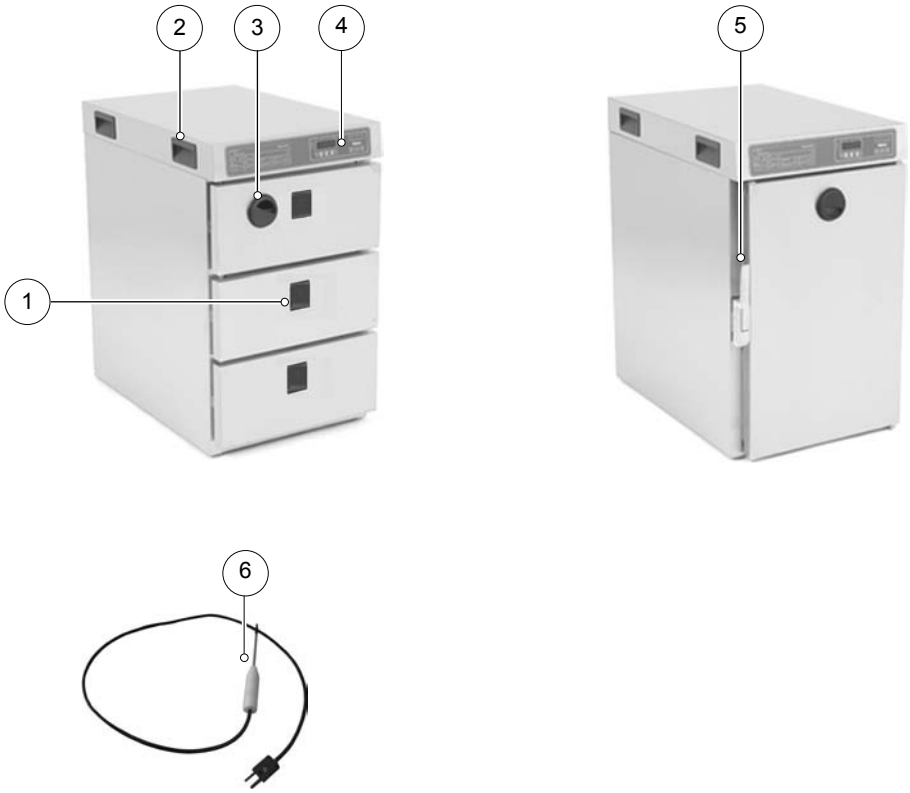
Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

3 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

3.1 Benennung

Hier werden die Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.



1 Griff mit Schappverschluss der Schublade mit Teleskop-Überauszug
2 Griff zum Anheben des Gerätes
3 Dampfschieber → Über diese Abluftöffnung kann die Luftfeuchtigkeit im Garraum reguliert werden.
4 Bedieneinheit und Kurzanleitung
5 Griff und Schappverschluss der Tür
6 Kerntemperaturfühler → Der Aufbewahrungsort ist im Geräteinnenraum oben rechts.

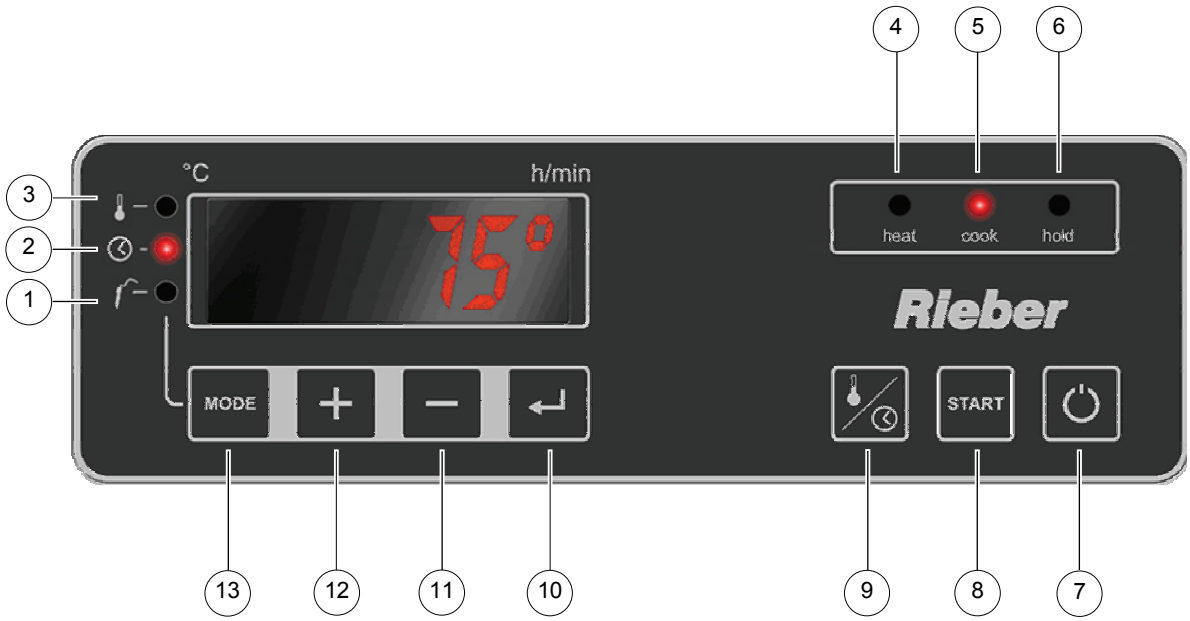
An der Geräterückseite sind:

- Anschluss für Netzstecker
- Typenschild
- Gitterbewehrte Zuluftöffnung → bewirkt eine gleichmäßige Garraumtemperatur
- Schild '**WARNUNG!** Vor dem Öffnen des Gerätes den Netzstecker ziehen.'

Wirkungsweise

- Mit der Bedieneinheit steuern Sie das Gerät.
- Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur in der Ware gemessen werden. Der Kerntemperaturfühler dient gleichzeitig zur Steuerung des Gerätes.
- Mit dem Dampfschieber auf der Geräterückwand regulieren Sie die Feuchtigkeit im Garraum.
- Durch die Luftöffnung auf der Geräterückwand strömt kontinuierlich Frischluft in den Garraum ein.

3.2 Bedieneinheit



Funktionen

1 ‘Kerntemperatur’
2 ‘Zeitgesteuert’
3 ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’

Status-Anzeigen

4 Wärme
5 Kochen
6 Beibehalten

Funktionstasten

7 Standby
8 START
9 Umschalten Zeit ↔ Temperatur
10 ENTER
11 Minus
12 Plus
13 MODE

Das Gerät verfügt über die drei Funktionen.

- ‘**Kerntemperatur**’ (1): Sie stellen die Kerntemperatur und Kammertemperatur ein.
- ‘**Zeitgesteuert**’ (2): Sie legen die Zeitdauer fest.
- ‘**Kammertemperatur**’ (3): Sie stellen die Kammertemperatur und Zeitdauer ein.

Siehe ‘Gebrauch’, Seite 15

3.3 Technische Daten

Thermomat® TM-3-65	**Thermomat**® TM-SL-211L	**Thermomat**® TM-7-65	**Thermomat**® TM-SL-311L
Mit Tür	Mit 2 Schubladen	Mit Tür	Mit 3 Schubladen
(L x B x H) [mm] 448 x 689 x 465	448 x 691 x 555	448 x 689 x 761	448 x 691 x 752
Leergewicht [kg] 30	37	45	50
3 x GN 1/1 65 mm oder 2 x GN 1/1 100 mm	2 x GN 1/1 150 mm, Unterteilungen 1/2, 1/3 oder 2 x GN 1/1 Rost auf je 1 GN 1/1 Einschubblech	7 x GN 1/1 65 mm oder 4 x GN 1/1 100 mm	3 x GN 1/1 150 mm, Unterteilungen 1/2, 1/3 oder 3 x GN 1/1 Rost auf je 1 GN 1/1 Einschubblech
Elektrischer Anschluss [kW] 0,830	0,830	1,230	1,230

- Tür oder Schublade ist selbstschließend, d.h. rastet auf Druck ein.
- Der hochglanzpolierte Garraum ist 3-seitig beheizt.
- Betriebstemperatur +30 °C bis +140 °C
- Nennspannung 1N AC 230V 50/60 Hz
- Länge des Netzkabels 2 m, lose beigelegt
- Zulässige Umgebungstemperatur 0 °C bis +55 °C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75%
- Die Abweichung der Solltemperatur der Steuerung beträgt ± 2 Grad. Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur bis zu 20 °C von der Regeltemperatur abweichen.
- Beim Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal.
- Die Teleskopschubladen haben im unteren Bereich eine Halterung für Blech / Rost.
- Gehäuse aus Chromnickelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301
- Die Geräte nicht aufeinander stapeln.

3.4 Zubehör

Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **Thermomat** ® energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

► Verwenden Sie Zubehör wie das Kochgeschirr **thermoplate** ® von Rieber.

Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.

http://www.rieber.de

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch.

Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zum schonenden Garen und Warmhalten.
- Einsetzbar als Auftisch-Gerät sowie Einschub-Gerät, beispielsweise in einer Herdanlage oder im Unterbau.
- **WARNUNG!** Um Verletzungen zu vermeiden, ist die Benutzung in der Öffentlichkeit wie bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Gebrauch nur durch Erwachsene. Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes Personal.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet auch die Einhaltung der Technischen Daten.
- **KIPPGEFAHR!** Sichern Sie das Gerät so, dass es nicht umkippen kann.
- Der Arbeitsverantwortliche, beispielsweise der Küchenchef, programmiert die Programme und bestimmt die jeweils konkrete Verwendung des **Thermomat**® und verantwortet dies.

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann ein Brand oder eine Explosion entstehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raumes.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- **WARNUNG!** Sichern Sie die Schubladen so, dass diese während des Transportes geschlossen sind.

5 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert Sie über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt. Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

➢ Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.

➢ Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seine Umgebung.

➢ Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.

- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestau möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm^2 betragen.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
  Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist. Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, das die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

5.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

5.4 Qualifikation des Personals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der ‘**Arbeitsverantwortliche**’.
  Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher ‘eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind’.
- Zur Arbeitsausführung sind nur ‘**unterwiesene Personen’** zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.

- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig.
  Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen.
  Elektrotechnisch unterwiesene Person nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.

5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

➢ Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.

➢ Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.

➢ Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

5.6.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät hat eine Sicherheitsabschaltung. Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

5.6.2 Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

WARNUNG!

An den heißen Oberflächen können Sie sich an Händen und Armen verbrennen.
An den Seitenwänden und dem Boden ist die Temperatur deutlich höher, bis 200 °C.

Wenn beim Garen oder Warmhalten von Speisen die Schublade geöffnet wird, besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- ▶ Verwenden Sie nur Gastronormbehälter aus hitzebeständigem oder nicht brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.
- ▶ Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- ▶ Öffnen Sie die Schubladen langsam.
- ▶ Halten Sie die Schubladen möglichst geschlossen.
- ▶ Halten Sie Unbefugte fern.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- ▶ Halten Sie brennbare Stoffe fern.

5.6.3 Gefahren durch instabile Lage

WARNUNG!

Das Gerät kann umstürzen, wenn Sie eine geöffnete Schublade mechanisch belasten.

- Sichern Sie das Gerät so, dass es nicht umkippen kann.
- Stützen Sie sich nicht auf einer geöffneten Schublade ab.
- Stellen Sie nichts auf einer geöffneten Schublade ab.

5.6.4 Gefahren beim Transport

- **WARNUNG!** Es besteht Verletzungsgefahr beim Tragen schwerer Lasten. Zum Tragen sind nur hierfür geeignete und unterwiesene Personen zulässig. Stimmen Sie sich bei körperlichen Beschwerden mit dem Arbeitsverantwortlichen ab.

- **ACHTUNG!** Durch unsachgemäßen Transport kann das Gerät beschädigt werden. Sichern Sie die Schubladen so, dass diese während des Transportes geschlossen sind.
- **ACHTUNG!** Die Geräte nicht aufeinander stapeln, ansonsten können diese beschädigt werden.
- Lösen Sie den Netzstecker vor dem Transport.
- Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren Sie diese separat.

5.6.5 Gefahren im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler

- **WARNUNG!** Gefahr von Stichverletzung beim Umgang mit dem Kerntemperaturfühler. Verhalten Sie sich achtsam.

5.6.6 Gefahren durch Elektrizität

WARNUNG!

Bei fehlerhaftem elektrischem Anschluss besteht Lebensgefahr durch eine gefährliche elektrische Spannung.

- Nur eine elektrotechnisch unterwiesene Person oder eine Elektrofachkraft darf die Inbetriebnahme durchführen.
- Vergleichen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Netzspannung, Stromart und Anschlussleistung vom Typenschild mit denen des Elektronetzes übereinstimmt.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

5.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften. Die HACCP-Bestimmungen regeln beispielsweise die Hygieneanforderungen.

5.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Unterbrechen Sie Im Notfall immer sofort die Stromzuführung.

Erste Hilfe bei Quetschung, Schnittverletzung, Verbrennung sowie Stromschlag:

- Informieren Sie sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall und die Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort. Machen Sie sich mit den Anleitungen vertraut.

Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen, die Übungen für den Notfall halbjährlich zu wiederholen.

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Ihnen, was Sie vor der Nutzung des Gerätes tun müssen.

6.1 Transport

6.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät direkt nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

6.1.2 Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie Verpackungsrückstände.

6.1.3 Lieferumfang

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

6.1.4 Verpackungsmaterial entsorgen

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.

6.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

Voraussetzungen

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Sie gehen vorsichtig mit dem spitzen Kerntemperaturfühler um.

ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

- Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde über die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften.

Die mechanischen Aufstellbedingungen einhalten

- **ACHTUNG!** Die Geräte nicht aufeinander stapeln, ansonsten können diese beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät nur auf einer ebenen und stabilen Fläche ab.
- Achten Sie darauf, dass die Luftöffnung auf der Geräterückwand nicht durch andere Gegenstände verdeckt wird.
- **KIPPGEFAHR!** Sichern Sie das Gerät so, dass es nicht umkippen kann.

Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung. Die zusammengerechnete Anschlussleistung von allen elektrischen Geräten könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten.

- Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschäden bis hin zu Kabelbrand sind möglich. Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.
- Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung.
- Vergleichen Sie vor der Inbetriebnahme die Netzspannung und Stromart auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.
- Beachten Sie die elektrotechnischen Vorschriften wie nach VDE 0100 ff. sowie die technischen Anschlussbedingungen des Elektrizitäts- Versorgungsunternehmens.
- Lassen Sie Elektroarbeiten nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Elektrofachkraft ausführen.
- Beachten Sie, dass die Steckdose frei zugänglich sein muss, damit Sie das Gerät jederzeit vom Netz trennen können.
- Schließen Sie das Gerät nur über einen Fehlerstromschutzschalter - RCD - an.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit Schutzkontakt an.

Siehe auch ‘Zum Gebrauch von Elektrogeräten’, Seite 8

- **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Achten Sie darauf, dass das Elektroanschlusskabel nicht gequetscht wird und nicht mit heißen Gehäuseteilen oder Speisenbehältern in Berührung kommt.

Thermomat® reinigen

Siehe ‘Reinigung, Wartung und Pflege’ auf Seite 21

7 Gebrauch

7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

➢ **WARNUNG!** Gefahr von Stichverletzung im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler. Kerntemperaturfühler stets in der vorgesehenen Aufnahme in der oberen Schublade rechts platzieren.

➢ **ACHTUNG!** Vermeiden Sie die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.

➢ **ACHTUNG!** Vermeiden Sie den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.

Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen. Stromschlaggefahr.

WARNUNG!

An den heißen Oberflächen können Sie sich an Händen und Armen verbrennen.
An den Seitenwänden und dem Boden ist die Temperatur deutlich höher, bis 200 °C.

Wenn beim Garen oder Warmhalten von Speisen die Tür oder die Schublade geöffnet wird, besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Verwenden Sie nur Gastronormbehälter aus hitzebeständigem oder nicht brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Öffnen Sie die Schubladen langsam.
- Halten Sie die Schubladen möglichst geschlossen.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr durch Elektrizität.

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

7.2 Hinweise zum Gebrauch

Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **Thermomat** ® energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

- ► Verwenden Sie Zubehör wie das Kochgeschirr **thermoplate** ® von Rieber.
  - Lagern, vorbereiten, kochen, grillen, garen, verteilen und ausgeben aus einem Behältnis.
- ► Ein perfektes Küchenteam: Thermomat® und thermoport®

Siehe www.rieber.de

- ➢ Bedingt durch die Luftkonvektion und die Befüllung des Gerätes kann die IST-Temperatur bis zu 20 °C von der Regeltemperatur abweichen. Belassen Sie freien Raum im Gerät.
- ➢ Schließen Sie sofort nach dem Befüllen das Gerät. Öffnen Sie es erst direkt vor der Ausgabe wieder.

Die Intensität der Luftfeuchtigkeit im Garraum hängt ab vom Lebensmittel und der Zubereitung. Backwaren, panierte Speisen, Fleisch und Fisch mit angebratener Haut bleiben durch dieses Entfeuchtungssystem knusprig und optisch ansprechend.

- ➢ Regulieren Sie die Feuchtigkeit im Garraum mit dem Dampfschieber auf der Gerätevorderseite.

Anwendertipp

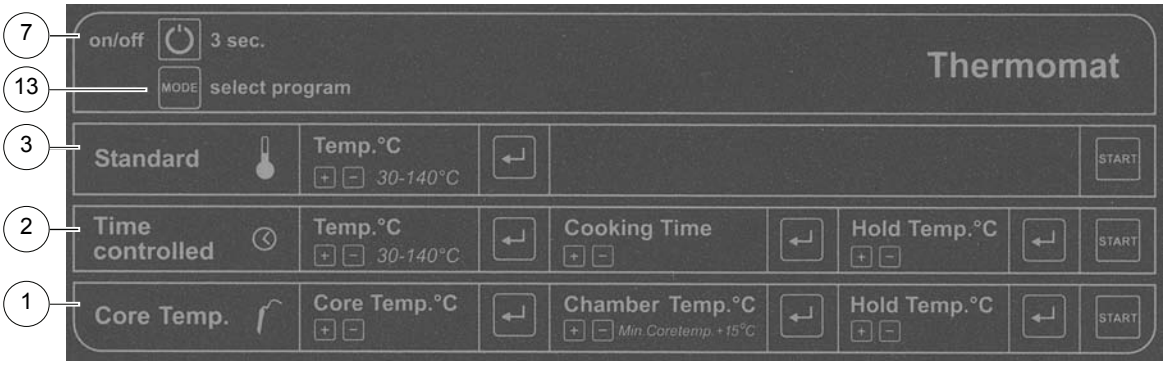
In Testreihen erzielte Anhaltswerte geben Ihnen Aufschluss über den Einsatzbereich „Über Nacht garen“, „Warmhalten“, Cook and Hold“ (Niedertemperatur-Garen). Und Bestückungsvarianten mit Bildern vermitteln die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.

- ► Informieren Sie sich aktuell auf der Rieber-Homepage anhand der Informationsbroschüre. Suchwort: Thermomat.

7.3 Hinweise zur Kurzanleitung am Gerät und erste Arbeitsschritte

Dieses Kapitel dient zum Verstehen der grundsätzlichen Vorgehensweise sowie schnelleren Verstehen.

Die Arbeitsschritte sind zeilenweise sowie von links nach rechts vermittelt.



Funktionen

1 ‘Kerntemperatur’
2 ‘Zeitgesteuert’
3 ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’

Funktionstasten

7 Standby
13 MODE

➢ Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die **STANDBY**-Taste für circa 3 Sekunden.

➢ Wählen Sie mit der **MODE**-Taste die Funktion aus.

Die ausgewählte Funktion leuchtet.

➢ Bestätigen Sie Ihre Funktionsauswahl mit der **ENTER**-Taste.

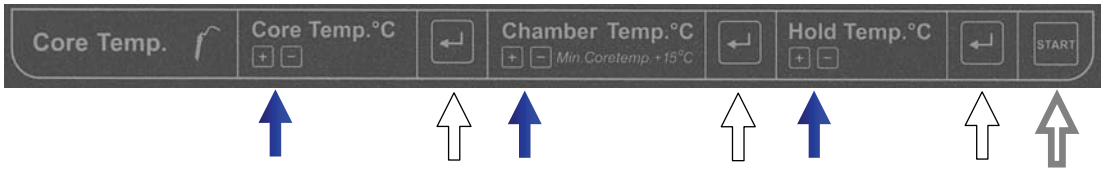
7.4 Funktion ‘Kerntemperatur’ einstellen und starten

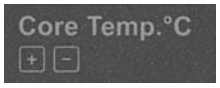
Im Display erscheint **Hi**.

Hi bedeutet: Das Gerät heizt sich vor dem Funktionsstart, zur thermischen Desinfektion, kurzfristig auf 130°C auf. Danach wird der eingestellte Temperaturwert erreicht.

Lo bedeutet: Das Gerät heizt nicht vor und geht direkt auf die eingestellten Werte.

- Wählen Sie **Hi** oder **Lo** aus, indem Sie
- für **Lo** auf die **MINUS**-Taste drücken.
- für **Hi** auf die **PLUS**-Taste drücken.
- Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



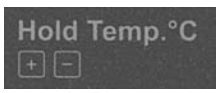


- Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kerntemperatur** aus.

- Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.

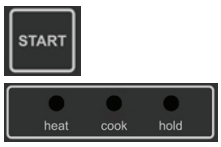
- Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kammertemperatur** aus.

- Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



- Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die Temperatur aus, die nach dem **Kochen** gehalten werden soll.
  Das Gerät hält diese Temperatur solange bis Sie am Gerät eine andere Eingabe machen.

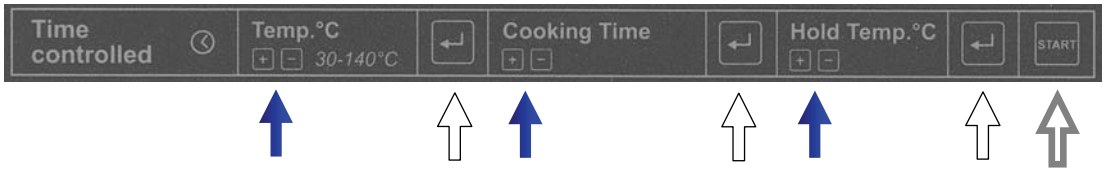
➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



➢ Um die Funktion zu starten, drücken Sie die **START**-Taste.

- Die Status-Anzeigen zeigen Ihnen, in welchem Status die Funktion ist: Wärme / Kochen / Beibehalten.
- Wenn das Gerät die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.
- Sie haben die Funktion - **Kerntemperatur** eingestellt und gestartet.

7.5 Funktion ‘zeitgesteuert’ einstellen und starten

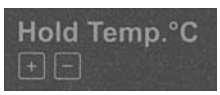


➢ Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kammertemperatur** aus.

➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.

➢ Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kochzeit** aus.

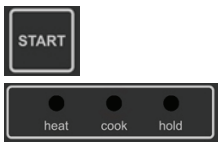
➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



➢ Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die **Temperatur** aus, die **nach dem Kochen** gehalten werden soll.

- D**as Gerät hält diese Temperatur solange, bis** Sie am Gerät eine andere Eingabe machen.

➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



➢ Um die Funktion zu starten, drücken Sie die **START**-Taste.

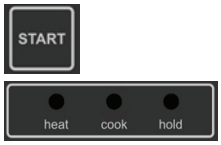
- Die Status-Anzeigen zeigen Ihnen, in welchem Status die Funktion ist; Wärme / Kochen / Beibehalten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit, ertönt ein akustisches Signal.
- Sie haben die Funktion - **Zeit** eingestellt und gestartet.

➢ Um am Display zwischen der Zeit und Kammertemperatur zu wechseln, drücken Sie die **UMSCHALTEN ZEIT / TEMPERATUR**-Taste.

7.6 Funktion ‘Standard’ bzw. ‘Kammertemperatur’ einstellen und starten

➢ Wählen Sie mithilfe der **PLUS**- und **MINUS**-Taste die gewünschte **Kammertemperatur** aus.

➢ Bestätigen Sie mit der **ENTER**-Taste.



➢ Um die Funktion zu starten, drücken Sie die **START**-Taste.

- D**as Gerät hält diese Temperatur solange, bis** Sie am Gerät eine andere Eingabe machen.
- Die Status-Anzeigen zeigen Ihnen, in welchem Status die Funktion ist: Wärme / Kochen / Beibehalten.
- Wenn das Gerät die eingestellte Kammertemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.
- Sie haben die Funktion - **Kammertemperatur** eingestellt und gestartet.

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft Ihnen die Hygieneanforderungen einzuhalten. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise'.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile oder Bereiche

WARNUNG!

An den heißen Oberflächen können Sie sich an Händen und Armen verbrennen.

- Lassen Sie das Gerät sich abkühlen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.

Vermeiden Sie Gefahren durch spitze Teile

➢ **WARNUNG!** Gefahr von Stichverletzung im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.

Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Bedieneinheit oder die Luftöffnung.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- Kontrollieren Sie Heizung und Netzkabel auf mögliche Beschädigungen.
- Elektrogeräte sollten **mindestens alle 6 Monate** durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann das Gerät beschädigt oder sogar unbrauchbar werden.
Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen die Oberfläche. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- Entfernen Sie Schmutz mit Putz und Pflegemitteln, die für rostfreien Edelstahl geeignet sind.
- Vermischen Sie keine handelsüblichen Reinigungmittel. Stellen Sie keine eigenen Reinigungsmittel her.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Stahlbürsten.
- Vermeiden Sie die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltigen Flüssigkeiten, da diese zu Verfärbungen der Oberflächen oder zum Durchrosten führen können.
- Vermeiden Sie den direkten, längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen, wie z.B. Gußpfannen oder Küchenschwämme aus Stahl.

So bereiten Sie die Arbeiten vor

➢ Öffnen Sie die Schubladen und lassen Sie das heiße Gerät erforderlichenfalls sich abkühlen.

8.2 Schubladen entnehmen und reinigen

ACHTUNG

Die Schubladen können beim Abstellen auf dem Boden zerkratzt werden.

- Fassen Sie die Schublade mit beiden Händen an und nehmen Sie sie nach oben heraus. Stellen Sie die Schublade achtsam auf einer weichen Unterlage ab.

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können elektrische Bauteile wie Heizung, Bedieneinheit oder die Luftöffnung beschädigt werden.

- Reinigen Sie die Teile mit einem leicht **feuchten Tuch**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

➢ Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler im Geräteinnenraum oben rechts auf.

8.3 Seitenführungselemente entnehmen und reinigen

Der Innenraum kann bei entnommenen Teilen in kürzerer Zeit und gründlicher gereinigt werden.

- Heben Sie die Seitenführungselemente so weit an, bis sie herausgenommen werden können.
- Reinigen Sie die verschmutzten Seitenführungselemente mit einer **heißen**, **milden** Spülmittellösung oder in der Spülmaschine.
- Reiben Sie die Oberfläche mit einem **weichen Tuch** trocken.

8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

- **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Bedieneinheit oder die Luftöffnung.
- Entfernen Sie Schmutz sowie Kalkablagerungen.

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**.
- Reiben Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trocken.

Anwendertipp

- Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.

  Rieber-Pflegemittel reinigen besonders gründlich und sanft. Sie schaffen einen strahlenden Glanz, pflegen und konservieren in einem.

8.5 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**.
- Reiben Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trocken.

8.6 Dichtung reinigen

- Ziehen Sie die Dichtung ab.
- Reinigen Sie die verschmutzte Dichtung mit einer **heißen**, **milden** Spülmittellösung oder in der Spülmaschine.
- Reiben Sie die Oberfläche mit einem **weichen Tuch** trocken.
- Klemmen Sie die Dichtung wieder ein.

8.7 Gerät desinfizieren

- Stimmen Sie sich mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

8.8 Gerät lagern

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Schubladen geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Lagern Sie das Gerät bei Zimmertemperatur.

9 Betriebsstörungen/Service

WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ► Ziehen Sie vor Reparaturarbeiten am Gerät den Netzstecker ab.
- ► Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
F1 im Display	Funktionsstörung	➢ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner
Display zeigt nichts an	Netzstecker / Netzkabel defekt	➢ Netzstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur # Elektrofachkraft
Gerät heizt nicht auf Temperatur zu hoch	Heizung defekt Maschinenparameter P falsch eingegeben Bedieneinheit defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Bedieneinheit funktioniert nicht	Bedieneinheit defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner

Kundendienst, Ersatzteile

Siehe im Internet http://www.rieber.de

WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

➢ Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

Entsorgung des Gerätes

Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Um das Gerät zu entsorgen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Netzkabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

WARNUNG!

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

- ► Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes die Schnappverschlüsse der Schubladen bzw. Tür.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,

Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen” der Rieber GmbH & Co. KG.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

11 EG-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich der Thermomat® in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG befindet.

12 Adresse des Herstellers

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de